



MASSA DE PANQUECA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 3 ovos
- 1 [pitada de sal](#)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes [no liquidificador](#) por 2 minutos.

Em seguida desligue e, [com uma colher](#), misture a farinha que grudou no copo do liquidificador.

Bata novamente só para misturar e reserve. Unte a frigideira com um fio de óleo e leve ao fogo até aquecer.

Com o auxílio de uma concha, pegue uma porção de massa e coloque na frigideira, gire a frigideira para espalhar bem a massa.

Abaixe o fogo e deixe dourar por baixo, em seguida vire do outro lado e deixe dourar, repita o processo com toda a massa.

BOLO DE BANANA CAMELADA

INGREDIENTES

- Massa:**
- 3 ovos
 - 3 colheres (sopa) de margarina
 - 1 e 1/2 xícara de açúcar
 - 1 pitada de sal
 - 1 xícara de leite
 - 2 xícaras de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) rasa de fermento

- Cobertura:**
- 1 xícara de açúcar
 - 4 a 5 bananas

MODO DE PREPARO

Cobertura:

Despeje o açúcar em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo até que esteja completamente derretido.

Logo após, fatie as bananas e disponha sobre o açúcar caramelizado.

Massa:

Bata as claras em neve e separe.

Em outra travessa, bata os ovos com a margarina e o açúcar.

Acrescente a farinha, o leite, o sal e o fermento.

Por último, misture as claras em neve e continue batendo.

Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatiadas.

Leve em forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

ERRATA

Na publicação da Portaria nº 014, no Jornal Hora H em 13 de março de 2026.

Onde se lê:

RÔMULO ROCHAALMENDO.

Leia-se:

RÔMULO ROCHA ALMENDO.

Nova Iguaçu, 13 de março de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES

Presidente

Mantenha a cidade limpa!

Não jogue lixo nas ruas.

A população agradece!